

## Mandelkekse/Kokoskekse

### Zutaten:

180g Butter, weich oder flüssig

70g Zucker

oder

35g Zucker

35g Birkenzucker

2 Eier

250g Mandelmehl

oder

75g Kokosmehl

2 EL Kokosraspeln

Nach Bedarf:

1 EL Kakao

1 TL Zimt

oder Zitronenschale

oder Orangenschale

### Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel gehen und gut durchkneten. Teig zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie verpacken. Über Nacht in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag Backofen auf 175° C vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank und der Folie nehmen und in Scheiben schneiden.

Für 10-15 Minuten in den Backofen schieben. Danach aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.